

CUCCINA & VINI

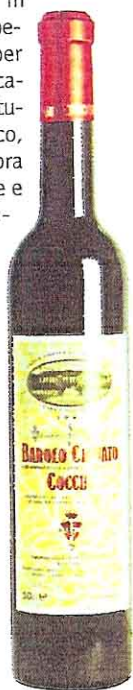
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Ricordi golosi di Simona Izzo
 Viaggio in Argentina
 Il Trasimeno
 Vini da meditazione: Barolo Chinato

BAROLO CHINATO

GIULIO COCCHI
 16,5% VOL - € 21,37

Di colore mattone granato, si propone al naso di carattere intenso, dolce e persistente con le erbe officinali in bell'evidenza supportate da speziature, caramello e cacao, per poi aprirsi su percezioni fruttate di prugna secca e in confettura, carruba, amarena, fico secco, bergamotto, rabarbaro e ancora china, ruta, genziana, pepe e vaniglia, con un'avvolgente nota balsamica. In bocca il vino entra morbido e dolce, caratterizzato da un accattivante alternarsi fra il dolce e l'amaricante, con i tannini sempre composti e sottili. Il retrolfatto è giocato tutto su toni officinali e speziati, con il frutto leggermente sotto tono.



Les entrées
 tra gola e leggerezza

I grandi rossi del Sud: il Taurasi

